Situation pro n°D-3:

Sylvie prépare des **tartelettes aux pommes** pour le gouter des enfants de la crèche.
Elle demande à Myriam de préparer le **petit pot** d'Eliot, un petit bébé de 9 mois.

Objectifs :

Pré requis :	**A acquérir** :
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. - Gérer les postes de travail et le matériel - Réaliser une présentation - Utiliser des plaques à gaz et le four	- Réaliser une pâte brisée. - Préparer un petit pot en suivant le mode d'emploi. - Observer la texture de la purée pour bébé.

Ingrédients	Quantités	Matériel	Phases de préparation
Petites tartelettes aux pommes - Farine - Beurre - Pomme - Sucre semoule - compote de pommes **Petit pot pour bébé : Purée de carottes** Suivre le mode d'emploi figurant sur l'étiquette.	 0,100 Kg 0,050 Kg 1 0,015 Kg 0,030 Kg	Bols Ramequins Moule à tarte Saladier Spatule Passoire Couteau Pinceaux Assiettes Film étirable Papier sulfurisé Mixeur Cuillères Casserole Econome	T/L/P. Préparer le matériel et les denrées. Préparer la pate brisée. La mettre dans un film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 min. Préparer la pomme. La laver, l'éplucher, la rincer. Ensuite couper la pomme en lamelles. Préchauffer le four à 225° C. Abaisser la pâte brisée et en garnir un moule à tarte. Verser la compote de pommes et égaliser la surface. Garnir avec les lamelles de pommes puis saupoudrer de sucre semoule. Cuire 10 min à 225°, puis 20 à 25 min à 190°C. Préparer le pot en suivant le mode d'emploi. Observer l'étiquette sur la composition de la purée et sa texture Dresser le plat pour un enfant. Remettre en état le matériel et le poste de travail.

Nom : Prénom : Date :

Contrôle de qualité

Critères de qualité	Ecarts entre ce qui est présenté et ce qui est attendu	Causes possibles et solution correctives
Pâte brisée : Pas trop sèche Elle doit être dorée Elle peut être croustillante	La pate qui s'effrite La pate qui colle dans le moule	Soit j'ai utilisé trop de farine Soit je n'ai pas utilisé assez de beurre
Tarte : Elle doit être dorée. Le sucre doit avoir caramélisé.	La tarte est brûlée La tarte est blanche	Soit le temps de cuisson était trop long ou pas assez long. Soit la température du four était trop forte ou pas assez forte.

Vos impressions sur le gout :

Texture : Croustillante et fondante

Goût : Sucré et le goût de pommes

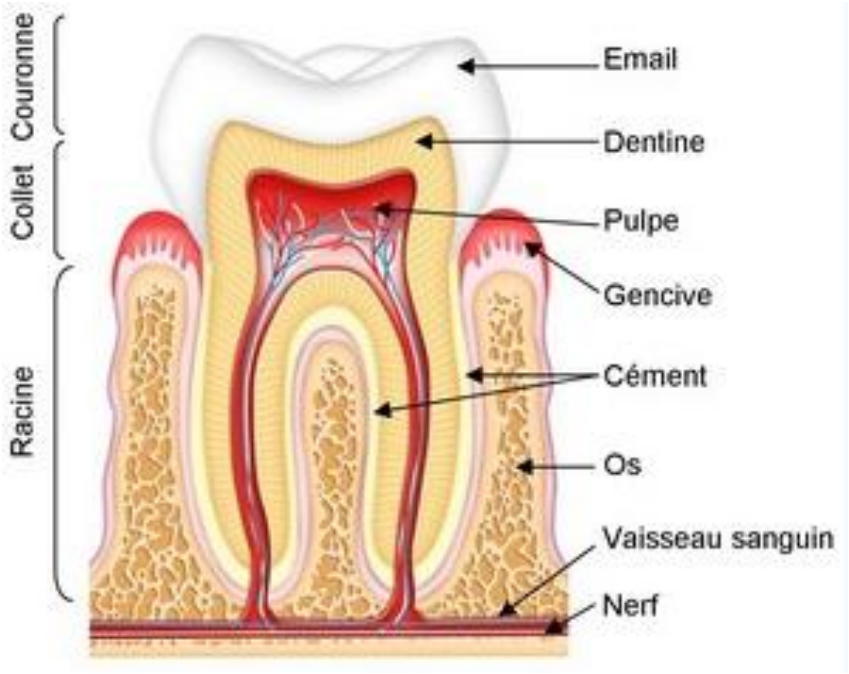
Odeur : Odeur de pommes chaudes et de caramel

Nom : Prénom : Date :

Nutrition :

1°) Légender le schéma de la dent à l'aide des mots suivants.

Email, pulpe, cément, couronne, nerf, os, racine, collet, gencive, dentine, vaisseau sanguin.



Document 1 : La structure d'une dent humaine (http://www.mutualite59.fr/Dentaire/La-cavite-buccale)

2°) Remplir le tableau suivant en donnant les couches touchées lors des différents stades de la carie et énoncer les conséquences.

Document 2 : l'évolution d'une carie (http://www.linternaute.com/sante/quotidien/prevention/06/0611-eviter-caries/eviter-caries.shtml)

Nom : Prénom : Date :

Stade	Couches touchées	conséquences
n°1 : dent saine	Aucune	Aucune
n°2 : Début de carie	Attaque de l'émail	Aucune
n°3 : Le trou se creuse plus profondément	Attaque de la dentine	Dent sensible
n°4 : Le trou s'élargit	Attaque de la pulpe	Rage de dent
n°5 : Destruction de la dent	Attaque du nerf	Abcès

Technologie.

1°) Lire l'étiquette du petit pot de purée de carottes pour observer sa composition. Regarder également la texture de cette purée et gouter la.

A partir de ces différentes observations, donner les caractéristiques obligatoires de cette purée pour qu'elle soit adaptée pour un bébé.

- Composition : Carottes (75%), eau de cuisson et huile végétale.

- Texture : Semi-liquide

- Goût : On a le goût de la carotte, mais la purée n'est pas salée.

Nom : Prénom : Date :